

Fecha: 28-05-2024

Fuente: País Lobo

Título: Desarrollarán tecnología basada en cepas de levadura

Visitas: 4.124

VPE: 13.815

Favorabilidad: No Definida

Link: <https://www.paislobo.cl/2024/05/desarrollaran-tecnologia-basada-en-cepas-de-levadura.html>

Con esta solución, los productores podrían garantizar la calidad de la fruta por más tiempo, lo que no solo los beneficiaría sino que también tendría un impacto económico positivo al reducir las pérdidas de productos no comercializados en la cadena de distribución. <p> "Para nosotros, la preservación de la frutilla es una lucha continua, ya que el período de postcosecha de una fruta de calidad apenas alcanza los dos días.

Con esta iniciativa, aspiramos a prolongar el período hasta siete días", afirma Clara Núñez, profesional de campo de Agro Frutillas San Pedro, empresa que está involucrada en este proyecto. </p> <p> Agro Frutillas San Pedro agrupa aproximadamente a 45 agricultores activos entre pequeños y grandes de diversos sectores de la localidad de San Pedro, consolidándose como una de las principales localidades en la producción de esta fruta en nuestro país.

Además, ostenta el sello de origen que certifica la procedencia de las frutillas cultivadas en esta zona específica. </p> <p> El investigador de INIA La Cruz, Sebastián Molinett Soto, Doctor en Biotecnología, realizó una visita a los productores, en la cual estuvo acompañado por el Gerente de Agro Frutillas San Pedro, Juan Enrique González.

Durante la visita, éste presentó la agroindustria y compartió los desafíos que enfrentan en la cadena de distribución. </p> <p> El investigador, que encabeza este estudio, en colaboración con el académico e investigador de la Universidad de Santiago, Claudio Martínez Fernández, PhD en Biología con especialización en genética, dio a conocer esta iniciativa financiada por Fondef, la cual apunta al desarrollo de una tecnología que consiste en la utilización de una nueva cepa de levadura para extender la vida útil de los berries. </p> <p> Se trata de la cepa Saccharomyces cerevisiae, una levadura que posee la capacidad de producir ácido sulfídrico (H2S) y de esa manera abordar las pérdidas en la cadena de distribución extendiendo la vida útil de esta delicada fruta, manteniendo su frescura y calidad por períodos más prolongados. </p> <p> Qué significa que una levadura posea la capacidad de producir ácido sulfídrico (H2S) o de esa manera abordar las pérdidas en la cadena de distribución extendiendo la vida útil de este producto fresco, manteniendo su frescura y calidad por períodos más prolongados.

Significa que durante su proceso metabólico puede generar este gasotransmisor natural, que es el ácido sulfídrico, capaz de preservar la calidad de frutas y hortalizas durante su postcosecha junto con poseer propiedades antimicrobianas, lo que podría ayudar a extender la vida útil y combatir las pérdidas por descomposición de los berries. Su uso es común en la fermentación realizada por ciertas levaduras, especialmente en la producción de vino, cerveza y otros productos fermentados.

Su uso es común en la fermentación realizada por ciertas levaduras, especialmente en la producción de vino, cerveza y otros productos fermentados. </p> <p> Este estudio se ejecuta en conjunto con la Universidad de Santiago quienes cuentan con un pool de 195 cepas de levaduras nativas de Saccharomyces cerevisiae, que tienen la capacidad de producir ácido sulfídrico (H2S). </p> <p> Esta población de cepas nativas serán utilizadas en un programa de mejoramiento genético con el fin de obtener cepas que sean capaces de emitir tasas óptimas de esta molécula por un período en torno a una semana. </p> <p> El desafío de esta iniciativa es prolongar la vida útil de la frutilla después de la cosecha usando levaduras que tienen capacidades de sobreproducción de este gasotransmisor natural. El investigador del INIA La Cruz, Sebastián Molinett Soto, explica que este sistema de preservación se basaría en levaduras en pigmentos de microorganismos fermentados.

"Estas serán sometidas a mejoras genéticas mediante cruzamientos convencionales para producir un gas capaz de generar una actividad en la frutilla que sea óptima para su preservación y libre de residuos, lo que aumentará la competitividad en el mercado de los berries".

El investigador del INIA La Cruz, Sebastián Molinett Soto, explica que este sistema de preservación se fundamenta en levaduras originarias de entornos enológicos. </p> <p> "Estas serán sometidas a mejoras genéticas mediante cruzamientos convencionales para producir un efecto en la vida postcosecha de la fruta, especialmente en vista de los desafíos asociados a la venta de este tipo de fruta en fresco". </p> <p> En este estudio participa la empresa AgroQ-Tral, potencial licenciataria de la tecnología, que se enfocaría en la comercialización del sistema bio-productor de H2S. </p> <p> Fernanda Mellado, representante de Agro Q-Tral, plantea el interés de la empresa de contar con esta solución para poder ofrecer un producto novedoso y libre de residuos, lo que aumentaría la competitividad en el mercado de los bioinsumos". Explicó que son una empresa especializada en la formulación de productos basados en microorganismos beneficiosos para su aplicación en la agricultura. "Nuestro principal objetivo es revitalizar la actividad microbiana del suelo y promover el uso de microorganismos benéficos en la planta como biofertilizantes, evitando la dependencia de productos químicos".

Desarrollarán tecnología basada en cepas de levadura

realizado: 28 de mayo de 2024, Fuente: País Lobo



Con esta solución, los productores podrían garantizar la calidad de la fruta por más tiempo, lo que no solo los beneficiaría sino que también tendría un impacto económico positivo al reducir las pérdidas de productos no comercializados en la cadena de distribución.

"Para nosotros, la preservación de la frutilla es una lucha continua, ya que el período de postcosecha de una fruta de calidad apenas alcanza los dos días. Con esta iniciativa, esperamos a prolongar el período hasta siete días", afirma Clara Núñez, profesional de campo de Agro Frutillas San Pedro, empresa que está involucrada en este proyecto.

Agro Frutillas San Pedro es una empresa agropecuaria que cultiva una amplia variedad de frutas y verduras en su granja ubicada en la localidad de San Pedro, constituyéndose como una de las principales localidades en la producción de esta fruta en nuestro país. Además, ostenta el sello de origen que certifica la procedencia de las frutillas cultivadas en esta zona específica.

El investigador de INIA La Cruz, Sebastián Molinett Soto, Doctor en Biotecnología, realizó una visita a los productores, en la cual estuvo acompañado por el Gerente de Agro Frutillas San Pedro, Juan Enrique González. Durante la visita, estuvo presente el gerente y representó las demandas que enfrentan en su sistema de distribución.

El investigador, que encabeza este estudio, en colaboración con el académico e investigador de la Universidad de Santiago, Claudio Martínez Fernández, PhD en Biología con especialización en genética, dio a conocer esta iniciativa financiada por Fondef, la cual apunta al desarrollo de esta tecnología que consiste en la utilización de una nueva cepa de levadura para extender la vida útil de los berries.

Se trata de la cepa Saccharomyces cerevisiae, una levadura que posee la capacidad de producir ácido sulfídrico (H2S) y de esa manera abordar las pérdidas en la cadena de distribución extendiendo la vida útil de este producto fresco, manteniendo su frescura y calidad por períodos más prolongados.

Qué significa que una levadura posea la capacidad de producir H2S. Significa que durante su proceso metabólico puede generar este gasotransmisor natural, que es el ácido sulfídrico, capaz de preservar la calidad de frutas y hortalizas durante su postcosecha junto con poseer propiedades antimicrobianas, lo que podría ayudar a extender la vida útil y combatir las pérdidas por descomposición de los berries. Su uso es común en la fermentación realizada por ciertas levaduras, especialmente en la producción de vino, cerveza y otros productos fermentados.

Este estudio se ejecuta en conjunto con la Universidad de Santiago quienes cuentan con un pool de 195 cepas de levaduras nativas de Saccharomyces cerevisiae, que tienen la capacidad de emitir tasas óptimas de esta molécula por un período en torno a una semana.

Esta población de cepas nativas tendrá utilidad en un programa de mejoramiento genético con el fin de obtener cepas que tienen la capacidad de emitir tasas óptimas de esta molécula por un período en torno a una semana.

El desafío de esta iniciativa es prolongar la vida útil de la frutilla después de la cosecha usando levaduras que tienen capacidades de sobreproducción de este gasotransmisor natural. El investigador del INIA La Cruz, Sebastián Molinett Soto, explica que este sistema de preservación se basaría en levaduras en pigmentos de microorganismos fermentados.

"Estas serán sometidas a mejoras genéticas mediante cruzamientos convencionales para producir un gas capaz de generar una actividad en la frutilla que sea óptima para su preservación y libre de residuos, lo que aumentará la competitividad en el mercado de los berries".

El investigador participa la empresa AgroQ-Tral, potencial licenciataria de la tecnología, que se enfocaría en la comercialización del sistema bio-productor de H2S.

Fernanda Mellado, representante de Agro Q-Tral, plantea el interés de la empresa de:

"Contar con esta solución para poder ofrecer un producto novedoso y libre de residuos, lo que aumentaría la competitividad en el mercado de los berries".

El investigador que tiene la capacidad de preservar la calidad de frutas durante un período prolongado, lo que aumentaría la competitividad económica al minimizar la pérdida de producto no comercializado. Además, mencionó,

"Al aumentar la vida útil de la frutilla, se simplificará el diseño de almacenamiento, brindando un espacio mayor para almacenar el producto y reduciendo las pérdidas tanto de almacenamiento como de consumo".

Juan Enrique González, Gerente de Agro Frutillas en San Pedro de Atacama, señaló que "nuestra principal demanda es el mejoramiento de la madurez. La frutilla tiene una durabilidad muy limitada, de aproximadamente dos días".

Clara Núñez, profesional de campo de Agro Frutillas San Pedro, expresó:

"Para nosotros, las pérdidas son una constante, especialmente durante los meses de verano, donde el período de postcosecha de una fruta es relativamente corto y menor, lo que aumenta las pérdidas y reduce la competencia en el mercado".

Explicó que para este proyecto, el período de postcosecha es menor que los demás berries, 7 días. Sin embargo, para mantenerlos frescos, necesitan refrigeración, lo que es un costo importante y disminuye sus utilidades".

El trabajo que viene:

Se realizarán mejoramientos de H2S generados por levaduras durante la maduración de los frutos de frutillas. Estos mejoramientos con el dispositivo fermentador de H2S en los frutos de frutilla se llevarán a rafes temprano ambiente como durante el almacenamiento en frío.

producir y liberar H₂S en niveles óptimos para la conservación de frutillas u otros frutos no climatéricos.

Este dispositivo se colocará en la base de las cajas de almacenamiento, desde donde generará este gas. </p> <p> El doctor en Biología Claudio Martínez Fernández, de la **Universidad de Santiago**, destaca que la solución presenta ventajas significativas en comparación con la situación actual. Esperamos que triplique la vida útil de la frutilla. Destacó que</p> <p> "Es una alternativa económica, efectiva y viable que puede ser implementada tanto por grandes como por pequeños productores.

Además, su aplicación es sencilla y no requiere de capacitación especializada y complementa de manera óptima las condiciones de refrigeración". </p> <p> El académico resalta que esta solución permitirá al productor garantizar la calidad de la fruta durante un período prolongado, lo que traerá recompensas económicas al disminuir la merma de producto no comercializado.

Además, precisó, </p> <p> "Al aumentar la vida útil de la fruta, se ampliará el alcance de distribución, brindando al consumidor un mayor margen de tiempo para consumir el producto y reduciendo así las pérdidas tanto de alimentos como de dinero". </p> <p> Juan Enrique González, Gerente de Agro Frutillas en San Pedro de Melipilla, señala que "uno de los principales desafíos que enfrentamos en el empaque es precisamente la madurez.

La fruta tiene una durabilidad muy limitada, de aproximadamente dos días". </p> <p> Clara Núñez, profesional de campo de Agro Frutillas San Pedro, expresa:</p> <p> "Para nosotros, ha sido una lucha constante, especialmente durante los meses de verano, donde el período de postcosecha de una fruta de calidad apenas alcanza los dos días. Cortamos las frutillas hoy y mañana ya comienzan a deteriorarse. Esperamos que con este proyecto, el período de postcosecha se extienda hasta 7 días.

Sería muy beneficioso para nosotros, como productores y asesores técnicos, seguir de cerca este proyecto y observar sus resultados". </p> <p> El trabajo que viene</p> <p> Se realizarán tratamientos de H₂S generados por levaduras durante la maduración de los frutos de frutilla.

Estos tratamientos con el dispositivo biogenerador de H₂S en los frutos de frutilla se llevarán a cabo tanto a temperatura ambiente como durante el almacenamiento en frío. </p> <p> Además, se llevará a cabo una evaluación sensorial de la frutilla tratada con H₂S para estudiar el impacto de este tratamiento en la fruta. </p> <p> Durante el proceso, se medirán rasgos de calidad como el color, la firmeza, la acidez titulable, el H₂S endógeno, así como los niveles de polifenoles, flavonoides y antocianinas.

Además, se estudiará el impacto de estos tratamientos tanto en la regulación hormonal como en la expresión de genes clave en los procesos de maduración/senescencia del fruto a nivel transcriptómico. </p> <p> Los investigadores están entusiasmados con el potencial impacto de esta tecnología en la cadena de suministro de los berries.

Además de prolongar la vida útil de las frutas, se espera que también contribuya a la reducción del desperdicio de alimentos, un problema significativo a nivel mundial. </p> <p> Este avance es especialmente relevante en la industria alimentaria, donde la preservación de la frescura de los berries es fundamental para asegurar su calidad y seguridad alimentaria durante el almacenamiento y la distribución. </p>